

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

RENATA ROSS KLOSS

GUERRA DE COMIDA: APONTAMENTOS SOBRE A NECESSIDADE DE  
PROTEÇÃO INTELECTUAL DO AUTOR NA GASTRONOMIA

CURITIBA

2011

RENATA ROSS KLOSS

GUERRA DE COMIDA: APONTAMENTOS SOBRE A NECESSIDADE DE  
PROTEÇÃO INTELECTUAL DO AUTOR NA GASTRONOMIA

Monografia apresentada ao Núcleo de Monografias como requisito parcial à conclusão do Curso de Direito, do Setor de Ciências Jurídicas da Universidade Federal do Paraná.

Orientador: Prof. Dr. Sérgio Said Staut Júnior

CURITIBA  
2011

## **TERMO DE APROVAÇÃO**

RENATA ROSS KLOSS

### **GUERRA DE COMIDA: APONTAMENTOS SOBRE A NECESSIDADE DE PROTEÇÃO INTELECTUAL DO AUTOR NA GASTRONOMIA**

Monografia de conclusão de curso apresentada como requisito parcial à obtenção do grau de bacharel no Curso de Direito, do Setor de Ciências Jurídicas da Universidade Federal do Paraná, pela seguinte banca examinadora:

Orientador:

---

Prof. Dr. Sérgio Said Staut Júnior

---

Prof. Dr. José Antônio Peres Gediel

---

Prof. Marcelo Miguel Conrado

Curitiba, 9 de dezembro de 2011.

À Alfredo Miguel Kloss e José Carlos Ross (in memoriam),  
pelo amor e incontáveis alcachofras.

## AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Marcia e Guilherme, pelo incentivo, apoio e carinho, possibilitando refeições extraordinárias onde o assunto raramente passava longe do Direito. À minha irmã Patricia, por agüentar os tópicos discutidos à mesa.

Às minhas avós Eduly e Sully, não somente pelas contribuições em spätzle e doce de abóbora, mas pelo amor incondicional.

Aos amigos William Redwitz de França, Ariane Scherer, Pedro Mllward Diório, Juliano Schwab, Diego Ribas e Diego Fortes, por serem a melhor companhia e apoio, sempre ávidos para experimentar novos pratos, não importando o dia ou horário.

Aos colegas e amigos Ricardo Gutierrez, Larissa Polak, Stephanie Uille, Vanessa de Mello Brito, Isabella Andrade e Guilherme Nascimento, pelos cinco anos de acaloradas discussões sobre tendências no Direito e na Gastronomia, no prédio histórico da Santos Andrade e nos cafés que o circundam, em horário de aula ou não.

À pequena Liz Scherer Redwitz de França, que já demonstra interesse pela arte da gastronomia, por me proporcionar milhares de incursões à cama elástica, sem vergonha de pular até cansar, para termos uma desculpa para tomar muito suco de uva e sorvete.

Ao professor Dr. Sérgio Said Staut Júnior, por ter aceitado o tema por mim escolhido e pelo incentivo no término deste trabalho.

Aos membros da banca examinadora, professores Dr. José Antônio Peres Gediel e Marcelo Miguel Conrado, por disporem de seu tempo e atenção.

Aos demais amigos, colegas e familiares que de uma forma contribuíram no desenvolvimento deste trabalho.

“E a muito tempo acredito que boa comida, que comer bem, tem a ver com risco. Quer signifique um naco de Stilton não pasteurizado, ostras cruas ou trabalhar para “comparsas” do crime organizado, comida, para mim, sempre será uma aventura.”

(Anthony Bourdain)

## RESUMO

A criação intelectual gastronômica procura a tutela do direito para sua proteção. Atualmente não há, no Brasil, como proteger os direitos inerentes à estas criações, que também devem ser consideradas artísticas. Desta forma, há a necessidade da Lei de Direitos Autorais (9.610/1998) proteger, também, o direito à propriedade intelectual dos Chefs e cozinheiros, enquanto meio de garantia enquanto não houver a elaboração, pelo Estado, de meio ainda mais apropriado. É mister esta discussão diante do projeto de revisão da Lei de Direito Autoral, nada inovador, pouco detalhado e também ignorando a existência de novas formas de arte que necessitam de sua proteção. O direito tem a obrigação de acompanhar a realidade, adaptando-se às novas necessidades da sociedade. Ainda que de difícil controle, os direitos morais e patrimoniais do autor devem ser preservados.. A relevância do estudo das possibilidades de aplicação da Lei de Direitos Autorais reside na relevância contemporânea do tema, antecipando uma busca cada vez maior por sua tutela, seja de personalidade ou propriedade, à novas circunstâncias. A gastronomia representa campo desprotegido pelo direito, merecendo maior atenção dos juristas.

**Palavras-chave:** Lei de Direitos Autorais, arte, gastronomia, autor, propriedade, personalidade.

## **ABSTRACT**

Intellectual creations in gastronomy demand the protection of the law. Currently there isn't in Brazil, a way of protecting the rights inherent to these creations, which should also be considered artistic. Thus, there is the need for the Brazilian Copyright Act (9.610/1998) to protect also the rights to intellectual property of chefs and cooks, as a way of ensuring it until there is the development by the State of a more appropriate law. This discussion is necessary because of the draft revision of the Copyright Law, nothing innovative, barely detailed and also ignoring the existence of new art forms that require protection. The Law has the obligation to monitor the situation, adapting to the changing needs of society. Although difficult to control, the moral and patrimonial rights of the author should be preserved. The relevance of studying the possibilities of application of the Brazilian Copyright Act is in the contemporary relevance of the topic, anticipating a growing search for their supervision, either on personality or property, of the new circumstances. The gastronomy field is unprotected by the law and deserves greater attention from lawmakers.

**Key Words:** Brazilian Copyright Act, art, gastronomy, author, property, personality.



## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>8</b>
------------------------	----------

### **CAPÍTULO I - DIREITO AUTORAL**

1.1 Concepção de autor.....	10
1.2 Direitos Autorais.....	14
1.2.1 Direitos Morais.....	16
1.2.2 Direitos Patrimoniais.....	19
1.3 Desenvolvimento Histórico e abrangência.....	21
1.4 Novos campos e necessidades na sociedade moderna.....	22

### **CAPÍTULO II - DIREITO AUTORAL NO BRASIL**

2.1 Proteção e desenvolvimento.....	24
2.2 Legislação brasileira.....	25
2.2.1 Tutela Constitucional e sua importância.....	26

### **CAPÍTULO III - DIREITO AUTORAL E GASTRONOMIA**

3.1 Apontamentos sobre gastronomia na história.....	29
3.2 Inclusão da gastronomia no campo da arte.....	29
3.3 Necessidade de proteção da gastronomia pela legislação interna.....	34
3.4 Movimento internacional pela proteção intelectual da gastronomia.....	37

<b>CONCLUSÃO.....</b>	<b>39</b>
-----------------------	-----------

<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>41</b>
-------------------------	-----------

## INTRODUÇÃO

A presente monografia possui como objetivo apontar para a necessidade de discutir a proteção das obras intelectuais e artísticas gastronômicas pelo Direito de Autor. Trata-se de tema contemporâneo, cuja discussão é imprescindível em face do desenvolvimento global, da propagação dos meios de comunicação e da importância profissional e artística dos trabalhos produzidos nesta área. Esse contexto traz à tona a premente busca pela tutela do direito dessa categoria profissional.

O cozinheiro contemporâneo deixou de ser um mero meio de repetição de receitas e conhecimentos já existentes para tornar-se *Chef*, merecedor do reconhecimento a ele aferido, por seu dinamismo e aplicação. O desapego tanto à tradição quando à modernidade proporciona àqueles que escolhem passar seus dias entre quatro paredes frias, refrigeradores, fornos e fogões quentes, desafios e recompensas nem sempre proporcionais. A busca pela perfeição técnica, a vasta gama de cicatrizes decorrentes do trabalho e a busca incansável pela perfeição são apenas bases dessa indústria em ascensão. Trabalho árduo e estudo não garantem o sucesso nesta arte que exige incontáveis *soufflés* murchos antes de alcançar a leveza de um macaron autoral *Ladurée*.

Embora cozinhar não seja a mais precisa das artes (tampouco toda produção de uma cozinha deva ser considerada autoral), o profissional da culinária que não pauta sua produção pela repetição e é tomado pela pulsão artística deve ter sua obra protegida, de forma a garantir, estimular seu desenvolvimento e incentivar a criação.

De suma importância para a discussão ora entabulada, a concepção de gastronomia e de arte é mister para determinar a relevância deste assunto que encontra-se, cada dia mais, em voga nas notícias e tribunais pelo mundo afora.

De forma a apontar motivos para a proteção das obras gastronômicas, este trabalho busca fazer relações entre os conceitos básicos de direito autoral, que é garantido em nosso sistema desde a época do Brasil Colonial, de forma a criar um contemporâneo questionamento acerca dos limites e falhas da atual proteção à propriedade intelectual. Examinando as peculiares características da gastronomia, serão aqui feitos apontamentos projetando-os para a eventual aplicação em casos concretos no ordenamento jurídico brasileiro, possibilitando uma nova visão acerca da criação e experiência gastronômica.

## CAPÍTULO I - DIREITO AUTORAL

### 1.1 Concepção de autor

“It's so beautifully arranged on the plate - you know someone's fingers have  
been all over it.”  
(Julia Child)

A tutela do Direito de Autor depende estreita e diretamente de sua concepção. Em breve reflexão e busca a nosso léxico, rapidamente depara-se com os seguintes significados:

“autor<sup>1</sup>

au.tor

sm (lat auctore) 1 Aquele que é causa primária ou principal: Deus é o autor do mundo. 2 Aquele de que alguém ou alguma coisa nasce ou procede. 3 Praticante de uma ação; agente. 4 Fundador, instituidor. 5 Escritor de obra literária, científica ou artística. 6 Inventor, descobridor. 7 Dir A parte que promove um feito contencioso; o que propõe demanda contra outro. 8 Dir Indivíduo por quem foi transmitido a outrem algum direito. 9 A parte acusadora em uma ação penal. 10 O que primeiramente dá uma notícia. A. das lamparinas, ou A. de luminárias: qualificativo de quem se sai com uma lembrança estulta. A. de seus dias: o pai.”

Na gastronomia, por sua vez, pode ser autor o Chef de Cuisine e sua equipe, bem como ser atribuída propriedade sobre a inovação ao dono do restaurante ou estabelecimento em que se deu a criação, seguindo a lógica da propriedade industrial.

---

<sup>1</sup> AUTOR. In: MICHAELIS. Dicionário Moderno. Disponível em: <<http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=autor&CP=21506&typeToSearchRadio=exactly&pagRadio=50>>. Acesso em: 06/09/2011.

Antônio Chaves assevera, da mesma forma, que “Definem os dicionários *concepção* como o ato de ser concebido, de ser gerado. Geração. Faculdade de perceber, fantasia.”<sup>2</sup>

Ora, dentre as características de uma boa cozinha está justamente a incansável busca pela concepção de pratos que toquem o paladar humano de forma inovadora, que possuam aspectos técnicos e intuitivos, permitindo ao feliz consumidor novas experiências e sensações, comparáveis à apreciação de uma tela ou sinfonia.

Somente possui capacidade de ser autor a pessoa física, devendo se identificar por meio de seu nome civil ou por abreviatura, por suas iniciais, pseudônimo ou qualquer outro sinal que o identifique<sup>3</sup>. Muitas vezes, pratos acabam ficando conhecidos pelo nome do seu criador ou do restaurante onde foram pela primeira vez apresentados ao “grande público”. Exemplo simples desta prática comum é a denominação da mistura de manteiga e queijo parmesão de determinada forma e proporção como molho “Alfredo”. Tal molho é assim conhecido em virtude de ter sido criado no “L’Originale Alfredo di Roma Ristorante” no início do século XX por seu proprietário, num ímpeto criativo ao tentar recobrar o apetite de sua mulher grávida, mantendo o nome original e se tratando de evidente exemplo de honra ao direito moral do autor.

José de Oliveira Ascensão caracteriza o autor como o “criador intelectual da obra”<sup>4</sup> e preconiza que sua determinação exige sempre uma identificação<sup>5</sup>. Chaves, por sua vez, caracteriza o titular originário do direito de autor como “aquele que idealiza, concebe, realiza e faz vir a lume uma obra intelectual”<sup>6</sup>. Nesse sentido, conclui-se pela necessidade de identificação do criador na gastronomia para sua posterior proteção pelo direito de autor, conferindo-lhe os direitos inerentes à sua condição.

---

<sup>2</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p.79.

<sup>3</sup> DUARTE, Eliane Cordeiro de Vasconcellos Garcia; PEREIRA, Edmeire Cristina. **Direito Autoral: perguntas e respostas**. Curitiba: UFPR, 2009. p. 4.

<sup>4</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p.70.

<sup>5</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p.71.

<sup>6</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p. 83.

Desconsiderando aquilo que obviamente não concerne ao objeto de estudo deste trabalho por não estar relacionado à autoria no sentido artístico, pode-se ater à caracterização simplificando-a em: autor é aquele que inventa e, portanto, causa o nascimento de uma obra reconhecida como de cunho artístico. Autor é o agente que, dentro de sua pulsão (no sentido freudiano), dentro de seu instinto, sente-se compelido a exteriorizar seu subjetivo na forma de uma obra de arte.

Ainda, Maria Helena Diniz define autor como “aquele que cria obra artística, literária ou científica, fazendo jus aos direitos autorais”<sup>7</sup>. Caracteriza, também, a autoria como a “paternidade da obra”<sup>8</sup>. Ora, não seria a paternidade justamente condição para cujo sucesso é necessária a absoluta entrega intuitiva? Não há receitas na paternidade e na arte.

O Capítulo II da Lei 9610/1998, que trata dos Direitos Autorais, em seu artigo 11 estabelece que para o Direito brasileiro, autor é a pessoa física criadora da obra literária, artística ou científica. Diante de tão ampla caracterização, diversas expressões artísticas deixam de ser abarcadas e protegidas pela Lei, devendo esta se desenvolver e adaptar de forma a resguardar as obras e os direitos de seu criador. Não é possível ser mantida a visão retrógrada de que somente àquele “escolhido” para ter o talento de se expressar de forma convencional possa ser dado o título de artista.

Se o autor, para a doutrina e a Lei, é o criador da obra de arte, necessária se faz a correlação entre o conceito de arte e a gastronomia. Vocábulo latino, arte, na concepção de Aurélio Buarque de Holanda, é a “capacidade do ser humano de por em prática uma ideia, valendo-se da faculdade de dominar a matéria. (...) a utilização de tal capacidade, com vistas a um resultado que pode ser obtido por meios diferentes (...)”<sup>9</sup>. Dentre os exemplos de meios elencados por Aurélio está a arte de cozinhar ou, em outras palavras, a gastronomia. Não é aceitável a visão fantasiosa de que um dos grandes lexicógrafos do mundo tenha enxergado sozinho o óbvio: a inclusão da gastronomia no campo da arte e a consequente caracterização de seus atores como autores/criadores/artistas.

---

<sup>7</sup> DINIZ, Maria Helena. **Dicionário Jurídico Universitário**. São Paulo: Saraiva, 2010. p.65.

<sup>8</sup> DINIZ, Maria Helena. **Dicionário Jurídico Universitário**. São Paulo: Saraiva, 2010. p. 66.

<sup>9</sup> ARTE. In: FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **O Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa**, 3ª Ed. São Paulo: Editora Nova Fronteira, 1999.

Sobre o constante fluxo de evolução da criação humana, José de Oliveira Ascensão discorre que:

“As descobertas do domínio científico são realmente descobertas. Por mais geniais, representam sempre o progresso no conhecimento de uma ordem objetiva, que sempre existiu, mas a que o espírito humano só gradualmente vai se elevando. Pelo contrário, as criações que nos interessam são verdadeiras criações. Não havia filme cinematográfico, por exemplo, no conjunto das significações objetivas da sociedade. O seu autor criou-o, lançando sua marca pessoal, de tal modo que nenhum outro idêntico haverá. Há uma verdadeira criação, que enriquece o patrimônio cultural.<sup>10</sup>”

Para Ascensão, há a possibilidade de o caráter objetivo da criação estar ligado ao momento da gênese da obra, sendo o direito apenas adquirido caso não exista obra idêntica anterior, bem como seria possível afirmar que proteção se baseia subjetivamente na criação <sup>11</sup>.

A Convenção de Berna relativa à proteção das obras literárias e artísticas, estabeleceu o reconhecimento do direito de autor entre as nações soberanas, desde que seja sua obra passível de caracterização como arte. Nela, trata-se do reconhecimento da prova e presunção de autoria em seu Art. 15:

“Para que os autores das obras literárias e artísticas protegidos pela presente Convenção sejam, até prova em contrário, considerados como tais e admitidos em consequência, perante os tribunais dos países da União, a proceder judicialmente contra os contrafeitores, basta que seus nomes venham indicados nas obras pela forma usual. O presente parágrafo é aplicável mesmo quando os nomes são pseudônimos, desde que os pseudônimos adotados não deixem quaisquer dúvidas acerca da identidade dos autores<sup>12</sup>.”

---

<sup>10</sup> ASCENSÃO, José de Oliveira. **Direito Autoral**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Renovar, 1997. p. 28.

<sup>11</sup> ASCENSÃO, José de Oliveira. **Direito Autoral**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Renovar, 1997. p. 63-64.

<sup>12</sup> FRANÇA. Convenção de Berna relativa à proteção de obras literárias e artísticas. Disponível em <[www.cultura.gov.br/site/wp-content/uploads/2008/02/cv\\_berna.pdf](http://www.cultura.gov.br/site/wp-content/uploads/2008/02/cv_berna.pdf)>. Acesso em 12/08/2011.

Claramente, a Convenção de Berna poderia ser aplicada, no que concernem os direitos dos autores, em qualquer manifestação artística, pois não há delimitação formal em seu texto do que pode ser considerado como tal. Assim, não obstante a ampla maioria da doutrina trate de autor como sendo, em suma, o criador da obra de arte, pode-se, analogicamente, adotar a concepção legal e o conceito trazido pela Convenção de Berna para ampliar o espectro protetivo da norma, de modo a atingir e tutelar também a autoria gastronômica.

## 1.2 Direitos Autorais

“A forma com que você corta a carne reflete a forma que você vive.”  
(Confúcio)

Decorre da discussão acerca da concepção de direito de autor, outra que está em seu cerne: a questão atinente aos direitos autorais, sobre quais são os direitos efetivamente protegidos pelo ordenamento e que decorrem dessa condição de autor. É compreendido como Direito Autoral o poder que o autor possui de controlar sua criação. Trata-se de categoria dotada de caráter imaterial, sendo esta, a principal particularidade da propriedade intelectual<sup>13</sup>.

Maria Helena Diniz repousa os Direitos Autorais na categoria de Bens Intangíveis, no mesmo bojo dos direitos reais e obrigacionais, ao caracterizá-los como despossuidores de existência tangível e “relativos aos direitos que as pessoas físicas ou jurídicas têm sobre as coisas, sobre os produtos do seu intelecto (...), apresentando valor econômico (...)”<sup>14</sup>.

Pertencem ao autor, conforme a redação do Art. 22 da Lei de Direitos Autorais, os direitos morais e patrimoniais sobre a obra que criou. “No Brasil, a Lei em questão (9610/1998) regulamenta o disposto nos Tratados Internacionais, relacionados ao tema, dos quais, o país é signatário<sup>15</sup>”.

---

<sup>13</sup> DUARTE, Eliane Cordeiro de Vasconcellos Garcia; PEREIRA, Edmeire Cristina. **Direito Autoral: perguntas e respostas**. Curitiba: UFPR, 2009. p. 5.

<sup>14</sup> DINIZ, Maria Helena. **Curso de Direito Civil Brasileiro**, 25ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2008. p. 327.

<sup>15</sup> DUARTE, Eliane Cordeiro de Vasconcellos Garcia; PEREIRA, Edmeire Cristina. **Direito Autoral: perguntas e respostas**. Curitiba: UFPR, 2009. p. 5.



Citando Antônio Chaves, Diniz define direito autoral em seu dicionário como sendo:

“Conjunto de prerrogativas de ordem não patrimonial (moral) e pecuniária que a lei reconhece a todo criador de obras literárias, artísticas e científicas de alguma originalidade, no que diz respeito à sua paternidade e ao seu ulterior aproveitamento, por qualquer meio, durante toda sua vida, ou aos seus sucessores, ou pelo prazo que ela fixar<sup>16</sup>.”

Eduardo de Oliveira Manso, em seu capítulo sobre violações aos direitos morais, ressalva que a proteção às obras denominadas literárias, científicas e artísticas “não esgota as hipóteses de obras suscetíveis de proteção<sup>17</sup>” pelo direito autoral. Dessa forma deixa clara a possibilidade de que outras formas de obras artísticas sejam alcançadas e protegidas pelo Direito.

Nesse sentido, discorre Antônio Chaves em “Criador da Obra Intelectual” ser obrigação do Estado “assegurar a proteção mais ampla ao autor, por consideração não só ao seu esforço como pelo bem social<sup>18</sup>”. A oponibilidade de um direito autoral implica seu respeito por toda a sociedade, a tutela, a efetiva proteção desse direito é que deve ser assegurada pelo Estado, através de órgãos especializados.

Ainda nesse sentido, a Declaração Universal dos Direitos do Homem, aprovada pela III Sessão Ordinária da Assembleia Geral das Nações Unidas em 1948, garante a todo homem o direito de participar livremente da vida cultural da comunidade, fruir das artes. Protege, também, o ter direito à proteção dos interesses morais e materiais decorrentes da produção artística da qual seja autor.

Pontes de Miranda esclarece que “o bem incorpóreo intelectual é objeto de direito real independentemente de qualquer formalidade administrativa ou judiciária<sup>19</sup>”. Ressalta, o autor, que o objeto do direito no caso é o invento enquanto *res incorporalis*<sup>20</sup>. Ainda, sobre a natureza do direito real sobre bens incorpóreos, sustenta sobre a propriedade intelectual que:

---

<sup>16</sup> DINIZ, Maria Helena. **Dicionário Jurídico Universitário**. São Paulo: Saraiva, 2010. p. 204.

<sup>17</sup> NAZO, Georgette N. (Coord.). **A tutela jurídica do direito de autor**. São Paulo: Saraiva, 1991. p. 1.

<sup>18</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p. 78.

<sup>19</sup> MIRANDA, Pontes de. **Tratado de Direito Privado**, 4ª Ed. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1983. Tomo XVII. p. 378.

<sup>20</sup> MIRANDA, Pontes de. **Tratado de Direito Privado**, 4ª Ed. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1983. Tomo XVII. p. 378.

“Os direitos reais sobre bens incorpóreos intelectuais (literários, artísticos, científicos) formam-se sem necessidade de qualquer ato do Estado. Não há qualquer direito ou pretensão a que se constituam. A tutela jurídica declarativa começa por amparar direitos reais, e não só direitos formativos geradores. O direito privado prescinde, aí, de qualquer regra de direito público<sup>21</sup>”.

Ao encarar o direito de autor como direito de propriedade, pelo aspecto pecuniário, Antônio Chaves ressalva a necessidade de reconhecer o direito “moral”, relativo “à intangibilidade da obra, ao reconhecimento da sua paternidade, ao direito de inédito<sup>22</sup>”, pois os benefícios provenientes destas garantias influenciam diretamente no avanço cultural e social da humanidade. Ou seja, direito de auferir não só os ganhos pertinentes ao valor da criação, mas principalmente, o reconhecimento da autoria.

### 1.2.1 Direitos morais

“Food is a central activity of mankind and one of the single most significant trademarks of a culture.”  
(Mark Kurlansky)

Sérgio Said Staut Júnior caracteriza o direito moral do autor como sendo personalíssimo por “afirmar o vínculo indissolúvel que existe entre o autor e a sua obra<sup>23</sup>”. Para o autor, “se a obra é produto do espírito humano, da criatividade que emana do próprio autor, essa ligação de natureza pessoal existente entre o autor e a sua criação deve ser tutelada<sup>24</sup>”.

---

<sup>21</sup> MIRANDA, Pontes de. **Tratado de Direito Privado**, 4ª Ed. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1983. Tomo XVII. p. 378-379.

<sup>22</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p. 15-16.

<sup>23</sup> STAUT JÚNIOR, Sérgio Said. **Direitos Autorais**: entre as relações sociais e as relações jurídicas. Curitiba: Moinho do Verbo, 2006. p. 88.

<sup>24</sup> STAUT JÚNIOR, Sérgio Said. **Direitos Autorais**: entre as relações sociais e as relações jurídicas. Curitiba: Moinho do Verbo, 2006. p. 88.

O direito moral confere ao autor o direito de “ter seu nome impresso na obra, respeitando a integridade dela, bem como assegura direitos de modificá-la ou mesmo de proibir sua veiculação<sup>25</sup>.”

O direito moral é perpétuo, inalienável e irrenunciável, sendo reconhecido por diversas leis nacionais, de acordo com Carlos Alberto Bittar<sup>26</sup>. Desta feita, pode o autor, a qualquer tempo, reivindicar sua autoria, bem como garantir a preservação e integridade da sua criação, de forma a proteger sua própria reputação e da obra.<sup>27</sup> Bittar também cita algumas como as Leis: francesa, italiana, tcheca, sueca, austríaca, mexicana e brasileira.

De acordo com o Capítulo II da Lei 9.610/1998:

“Art. 24. São direitos morais do autor:

I - o de reivindicar, a qualquer tempo, a autoria da obra;

II - o de ter seu nome, pseudônimo ou sinal convencional indicado ou anunciado, como sendo o do autor, na utilização de sua obra;

III - o de conservar a obra inédita;

IV - o de assegurar a integridade da obra, opondo-se a quaisquer modificações ou à prática de atos que, de qualquer forma, possam prejudicá-la ou atingi-lo, como autor, em sua reputação ou honra;

V - o de modificar a obra, antes ou depois de utilizada;

VI - o de retirar de circulação a obra ou de suspender qualquer forma de utilização já autorizada, quando a circulação ou utilização implicarem afronta à sua reputação e imagem;

VII - o de ter acesso a exemplar único e raro da obra, quando se encontre legitimamente em poder de outrem, para o fim de, por meio de processo fotográfico ou assemelhado, ou audiovisual, preservar sua memória, de forma que cause o menor inconveniente possível a seu detentor, que, em todo caso, será indenizado de qualquer dano ou prejuízo que lhe seja causado.”

Ao criador foi atribuída a reivindicação de autoria, a qualquer tempo. Contudo, a redação do inciso I carece de maior ênfase, de forma explícita, ao direito de paternidade<sup>28</sup>. O inciso seguinte garante ao autor a autonomia para designar sua obra, da forma como bem entender, não havendo nenhum embargo à sua forma, sendo esta norma amplamente permissiva. A Convenção de Berna, em seu Art. 6 *bis*, inclusive, determina que o autor conserva (mesmo após a cessão dos direitos

<sup>25</sup> DUARTE, Eliane Cordeiro de Vasconcellos Garcia; PEREIRA, Edmeire Cristina. **Direito Autoral: perguntas e respostas**. Curitiba: UFPR, 2009. p. 6.

<sup>26</sup> BITTAR, Carlos Alberto. **Contornos atuais do direito do autor**. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1992. p. 35.

<sup>27</sup> DUARTE, Eliane Cordeiro de Vasconcellos Garcia; PEREIRA, Edmeire Cristina. **Direito Autoral: perguntas e respostas**. Curitiba: UFPR, 2009. p. 7.

<sup>28</sup> ASCENSÃO, José de Oliveira. **Direito Autoral**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Renovar, 1997. p. 76.

patrimoniais da obra) o direito de reivindicar sua paternidade e se opor a toda deformação que possa lhe ser danosa à honra ou reputação. Também define, esta mesma Convenção, a perpetuação dos direitos morais do autor para depois de sua morte.

O direito à conservação de obra inédita confere ao autor a possibilidade de publicar ou não sua obra, sendo esta derivação da tutela da personalidade<sup>29</sup>, podendo destruir ou manter em segredo sua obra, inclusive requerendo a apreensão de obra divulgada não autorizada.

Citando Kohler dentre os juristas modernos à época da publicação de seu trabalho, Pedro Orlando ensina ser positivo o direito sobre bens imateriais, sendo um “direito de gozo, não um simples direito proibitivo”<sup>30</sup>. De forma simples explica que a confusão entre a propriedade de um manuscrito e o direito imaterial sobre seu conteúdo não deve proceder pois “todo direito imaterial origina-se de uma *criação*, isto é, de uma ideação criada por iniciativa espiritual”<sup>31</sup>.

Ainda, dentre os direitos conferidos ao autor/criador está o de usufruir e modificar sua criação, a qualquer tempo, também lhe sendo garantido o acesso a exemplar único que se encontre em poder de outrem para fins de preservação da memória<sup>32</sup>. A adaptação da obra é admissível quando imposta pelas necessidades do meio de utilização da obra em que o autor consentiu<sup>33</sup>, como no caso de romances levados às telas dos cinemas, obviamente alteradas para se tornarem possíveis.

O desrespeito ao direito moral do autor é passível de indenização por danos morais, embora não seja possível medí-los economicamente para determinar o *quantum*.

---

<sup>29</sup> ASCENSÃO, José de Oliveira. **Direito Autoral**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Renovar, 1997. p. 132.

<sup>30</sup> ORLANDO, Pedro. **Direitos Autorais**: seu conceito, sua prática e respectivas garantias em face das Convenções Internacionais, da legislação federal e da jurisprudência dos tribunais. Brasília: Secretaria Especial de Editoração e Publicações do Senado Federal, 2004. p. 69.

<sup>31</sup> ORLANDO, Pedro. **Direitos Autorais**: seu conceito, sua prática e respectivas garantias em face das Convenções Internacionais, da legislação federal e da jurisprudência dos tribunais. Brasília: Secretaria Especial de Editoração e Publicações do Senado Federal, 2004. p. 69.

<sup>32</sup> DUARTE, Eliane Cordeiro de Vasconcellos Garcia; PEREIRA, Edmeire Cristina. **Direito Autoral**: perguntas e respostas. Curitiba: UFPR, 2009. p. 7.

<sup>33</sup> ASCENSÃO, José de Oliveira. **Direito Autoral**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Renovar, 1997. p. 145.

### 1.2.2 Direitos Patrimoniais

“One of the very nicest things about life is the way we must regularly stop  
whatever it is we are doing and devote our attention to eating.”  
(Luciano Pavarotti)

Antônio Chaves ensina que o direito de autor, em razão de suas especificidades, possui faculdades tanto de ordem pessoal quanto de ordem patrimonial<sup>34</sup>. A violação ou ofensa aos direitos morais de autor normalmente acarreta em consequente desrespeito aos direitos patrimoniais (quando a obra não está em domínio público).

Os direitos patrimoniais do autor são tutelados pelo art. 5 da Constituição Federal de 1988, em seu inciso XXVII, que assegura aos autores o direito exclusivo de utilização, publicação ou reprodução de suas obras, transmissível aos herdeiros pelo tempo que a lei fixar. É reservado ao Capítulo III, Título III, da Lei 9.610/1998 a tutela dos direitos patrimoniais do autor e sua duração, sendo o art. 41 o definidor do prazo de setenta anos a partir do 1º de Janeiro subsequente ao falecimento do titular do direitos, devendo este obedecer a ordem sucessória do Código Civil.

Staut Júnior afirma que os direitos patrimoniais do autor se destacam do titular originário de forma a permitir sua transmissão<sup>35</sup>. Dessa forma, podem os herdeiros do titular do direito serem beneficiados pelos ganhos provenientes da utilização, exibição, reprodução, etc., de obra artística.

Na definição de seu dicionário, Diniz define como sendo “aquele que tem por objeto bens suscetíveis de avaliação econômica, sendo, em regra, transmissível ou transferível”<sup>36</sup>. Ora, sendo ululante o valor econômico das obras de arte gastronômicas, não há embargo suficientemente embasado à tentativa de protegê-las, exceto a dificuldade que possa se impôr à tarefa.

---

<sup>34</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p. 17.

<sup>35</sup> STAUT JÚNIOR, Sérgio Said. **Direitos Autorais**: entre as relações sociais e as relações jurídicas. Curitiba: Moinho do Verbo, 2006. p. 88.

<sup>36</sup> DINIZ, Maria Helena. **Dicionário Jurídico Universitário**. São Paulo: Saraiva, 2010. p. 210.

Assim, pode o autor de uma obra intelectual na gastronomia buscar remuneração por conta da relevância social de sua obra, seja por apresentação, alienação ou reprodução. Pois, como visto, é passível de proteção pelo direito autoral a obra que “sendo criação original e/ou elaboração criativa de obra original, possa proporcionar um proveito econômico para o seu autor e proveito intelectual para o público, nada importando a causa material de tal obra, nem sua causa final, nem seu mérito ou valor intrínseco, nem se tais proveitos podem ser usufruídos ou pela reprodução ou pela representação da obra, ou por ambas<sup>37</sup>”.

É reservado ao autor, como determina a legislação nacional, a utilização, aproveitamento ou exploração econômica de sua criação<sup>38</sup>, não estando esgotadas as possibilidades de utilização econômica pela Lei, uma vez que esta não possui caráter taxativo<sup>39</sup>. “Assim, há tantos direitos de utilização econômica quantos comportar a natureza da obra (DURVAL<sup>40</sup> et al., 1949, *apud* STAUT et al., 2006).” Portanto, resta clara a possibilidade de exploração econômica da arte de um Chef, mesmo não estando sua forma de criação e expressão necessariamente elencada na Lei 9.610/1998. Entretanto, trata-se de necessidade mais urgente a preocupação com a defesa do direito moral do autor antes de se analisar a possibilidade e as formas possíveis de proteger seu direito patrimonial.

---

<sup>37</sup> MANSO, Eduardo Vieira. **A informática e os direitos intelectuais**. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1985. p. 13.

<sup>38</sup> ASCENSÃO, José de Oliveira. **Direito Autoral**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Renovar, 1997. p. 160.

<sup>39</sup> STAUT JÚNIOR, Sérgio Said. **Direitos Autorais: entre as relações sociais e as relações jurídicas**. Curitiba: Moinho do Verbo, 2006. p. 85-86.

<sup>40</sup> DURVAL, Hermano. **Direitos Autorais nas invenções modernas**. Rio de Janeiro: Editorial Andes, 1949. p. 16.

Entretanto, há de se admitir que a possibilidade de reconhecer direitos autorais patrimoniais na gastronomia oferece considerável número de obstáculos. Em decorrência da dificuldade de controle, arrecadação e distribuição dos possíveis ganhos, esta seria, talvez, a grande barreira ao reconhecimento e tutela dos direitos autorais gastronômicos. Ainda que se vislumbre a criação, no Estado Democrático de Direito, de um sistema de gestão coletiva nos moldes dos Escritório Central de Arrecadação e Distribuição (ECAD), é evidente a dificuldade de controle destes direitos autorais. A fiscalização destes direitos representaria tarefa demasiado ingrata e, muito provavelmente, impossível, dadas as circunstâncias em que é criada e reproduzida uma obra de arte na cozinha. Possivelmente, dentro de um sistema criado para este fim, não haveria satisfação uniforme dos anseios da classe, assim como acontece com os músicos.

Ainda, em comparação com os representantes da classe artística musical, há semelhanças evidentes no processo criativo da música e da gastronomia, que podem criar dificuldades no controle patrimonial. Isso ocorre pelo fato de que os direitos autorais no domínio da música compreendem a composição, a letra, a interpretação, etc., bem como na gastronomia o processo de criação pode compreender também esta coletivização da criação, gerando inúmeros co-autores ávidos por receber seus dividendos em um futuro “ECAD” das cozinhas.

### 1.3 Desenvolvimento histórico e abrangência

“Cooking is like love. It should be entered into with abandon or not at all.”  
(Harriet van Horne)

Antônio Chaves, em “Direito de Autor”, discorre sobre a evidente modernidade do fenômeno legislativo de proteção à criação intelectual, remontando a menos de três séculos. Segundo o autor, antes dessa época, “apesar de o espírito e a inteligência do homem terem produzido obras imortais, ninguém se preocupou em lhes ligar a noção de prerrogativa cuja violação devia ser reprimida por lei.”<sup>41</sup>

---

<sup>41</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p. 41.

Sérgio Staut aponta que “a História do Direito Autoral costuma ser compreendida de forma equivocada, o modo de reconstituição do passado geralmente é realizado mediante uma análise simplista e linear”<sup>42</sup>. Para o autor, a corrente tradicional (historicista) prejudica a “compreensão do presente, bem como impede que se vislumbrem outras possibilidades para o futuro”.

O historicismo, mesmo que de forma não intencional, acaba funcionando como uma forma de legitimação e justificação do sistema jurídico atual, partindo de uma concepção linear e simplista da história do direito autoral.

As concepções tradicionais são aquelas que se preocupam com os precedentes históricos da tutela jurídica do direito das ideias. Esse discurso tradicional “reforça a ideia de que toda a regulação social das ideias em sociedade é realizada apenas pelo discurso jurídico estatal”<sup>43</sup> e parte de uma compreensão equivocada de evolução histórica, apresentando o sistema atual como algo superior aos sistemas anteriores (e diferentes).

Assim, Staut, sem pretender traçar um história dos direitos autorais, utiliza-se de outra perspectiva histórica, buscando traçar “algumas linhas que auxiliem na compreensão crítica e ajudem a problematizar algumas das verdades estabelecidas a respeito dos direitos autorais e de sua história”<sup>44</sup>.

#### 1.4 Novos campos e novas necessidades da sociedade moderna

“The poets have been mysteriously silent on the subject of cheese.”  
(G. K. Chesterton)

A evolução da legislação no Direito Autoral não acompanhou a velocidade em que o número e as formas de expressão artística evoluíram. Exemplo disso está na demora em reconhecer a fotografia como arte com a utilização do pífio argumento de

---

<sup>42</sup> STAUT JÚNIOR, Sérgio Said. **Direitos Autorais**: entre as relações sociais e as relações jurídicas. Curitiba: Moinho do Verbo, 2006. p. 105.

<sup>43</sup> STAUT JÚNIOR, Sérgio Said. **Direitos Autorais**: entre as relações sociais e as relações jurídicas. Curitiba: Moinho do Verbo, 2006. p. 111.

<sup>44</sup> STAUT JÚNIOR, Sérgio Said. **Direitos Autorais**: entre as relações sociais e as relações jurídicas. Curitiba: Moinho do Verbo, 2006. p. 114.



que o “trabalho mecânico não pode (...) dar vida a produtos que possam ser legitimamente classificados entre as produções do espírito humano<sup>45</sup>”.

José de Oliveira Ascensão, decifrou em 1978, em um rompante de contemporaneidade com nosso tempo atual, a incapacidade de grande parte dos artista em perseguir seus interesses pois “quanto mais criador, menos capaz é de prosseguir economicamente os seus interesses. Por outro lado, a vastidão da tutela autoral, faz aguçar as cobiças. Intermediários e empresas de exploração multiplicam-se, considerando que o rendimento do direito de autor é algo de demasiado importante para ser deixado aos autores<sup>46</sup>.” A possibilidade de se perseguir de forma autônoma a proteção de obra própria é fantasiosa e claramente impossível.

---

<sup>45</sup> AARON, Scharf. **Art and photography**. Harmondsworth, Penguin Books, 1974. p. 151.

<sup>46</sup> ASCENSÃO, José de Oliveira. **Direito Autoral**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Renovar, 1997. p. 9.

## CAPÍTULO II - DIREITO AUTORAL NO BRASIL

### 2.1 Proteção e desenvolvimento

“Cutting stalks at noontime. Perspiration drips to the earth. Know you that  
your bowl of rice each grain from hardship comes?”  
(Chang Chan-Pao)

Diz-se que o direito autoral no Brasil remonta a época colonial, quando a nação estava subordinada à legislação portuguesa, cuja Constituição de 1838 já garantia aos inventores a propriedade de suas criações, pelo tempo e na forma determinada por lei. Entretanto, outra parcela da doutrina acredita que, no Brasil, suspiro inicial da proteção intelectual do autor surgiu com a Lei de 11 de agosto de 1827, que estabeleceu os cursos de Direito de Olinda e São Paulo, além de determinar um privilégio de 10 anos sobre as obras preparadas por seus professores. Em 1922, foi ratificada a Convenção de Berna, e até 1965 o Brasil foi o único país da América Latina a integrar o grupo de signatários.

O Código Criminal do Império, de 1831, criou indiretamente a proibição à reprodução ao ter em seu texto um tipo penal que punia tal conduta. Em 1890, manteve-se a tradição de legislar sobre o direito à propriedade intelectual por meio de codificação penal. O Código Penal de 1930 já previa penas para os crimes de contrafação de obras literárias e artísticas, com equiparação ao furto. Em 1969, surge Emenda Constitucional reconhecendo expressamente o direito autoral e determinando que “aos autores de obras literárias, artísticas e científicas, pertence o direito exclusivo de utilizá-las. Esse direito é transmissível por herança, pelo tempo que a lei fixar<sup>47</sup>.”

---

<sup>47</sup> Evolução do direito autoral no Brasil. **Associação de intérpretes e músicos**. Disponível em: <[www.assim.org.br/2008/09/direitos-autorais\\_6976.html](http://www.assim.org.br/2008/09/direitos-autorais_6976.html)>. Acessado em 5/10/2011.

A legislação civil, por sua vez, atrasou-se na previsão legal de proteção aos direitos autorais. A primeira Lei, 496 de agosto de 1898 conferia ao autor direitos sobre sua obra por até 50 anos após o ano da publicação, condicionando a proteção ao depósito junto à Biblioteca Nacional. Esta Lei, conhecida como Medeiros de Albuquerque, também definiu contrafação como todo atentado doloso ou fraudulento contra o direito do autor. Logo após, em 1912, houve extensão desta, com a Lei 2.557/12, às obras editadas no estrangeiro. Com o Código Civil de 1916, claramente inspirado na Lei Medeiros de Albuquerque, o tema era tratado como “Propriedade literária, científica e artística” e passou o autor a ter seu direito assegurado ao longo de sua vida e à seus herdeiros por 60 anos após sua morte.

O espírito empresarial dos direitos autorais, entretanto, advém da criação da Lei 5.988/73, permitindo o registro de obras e aumentando o prazo pelo qual o autor da obra e seus herdeiros teriam direitos sobre elas. Esta foi substituída pela Lei 9.610/1998, que continua em vigor, com várias restrições ao sistema de limitações dos direitos.

Embora evidentemente desatualizada, a legislação brasileira dos direitos autorais teve importantes fases em seu desenvolvimento, culminando na atual lei 9.610/1998 que alterou, atualizou e consolidou a legislação sobre o Direito de Autor de 1970 no ordenamento jurídico brasileiro. Entretanto, esta não mais suporta o desenvolvimento das artes e do direito, não estando suficientemente apta a tutelar novas formas de criação e os direitos a elas inerentes.

## **2.2 A legislação brasileira**

“A man may be a pessimistic determinist before lunch and an optimistic believer in the will's freedom after it.”  
(Aldous Huxley)

Os direitos autorais no Brasil são tutelados pela Constituição Federal de 1988 e pela Lei 9.610/1998. Ainda, o país é signatário da Convenção de Berna relativa às áreas literárias e artísticas que estabeleceu o reconhecimento do direito de autor entre nações soberanas.

O texto da Lei 9.610/1998 regula os direitos autorais, sendo por esta denominação entendidos os direitos de autor e os direitos a ele conexos. Entretanto, no que pese a boa vontade do legislador, goza esta enxuta lei de pouco detalhamento e severas omissões. Assim, caracteriza-se, o direito autoral na legislação brasileira, como altamente dependente da produção doutrinária e jurisprudencial - áreas que deixam a desejar em volume e, muitas vezes, qualidade - para sua correta interpretação e subsequente adequado desdobramento.

Há, ainda, projeto de modernização da Lei de Direitos Autorais que inclusive já passou por consulta pública. Infelizmente, caso aprovado o projeto, este já nascerá velho e desatualizado pois pouco muda na atual Lei, mantendo a tradição de uma lei genérica e ampla demais, deixando muito a desejar por manter muitas formas de criação - aqui incluindo a gastronomia - parcial ou totalmente desprotegidas. Ocorre grande preocupação do interesse público com questões controvertidas do Escritório Nacional de Arrecadação e Distribuição (ECAD), limitando-se à áreas conhecidamente tuteladas.

### **2.2.1 Tutela Constitucional e sua importância**

“What is patriotism but the love of the food one ate as a child?”  
(Lin Yutang)

O direito autoral é tratado em nossa Constituição Federal no capítulo reservado aos direitos e deveres individuais e coletivos, constituindo sua proteção uma garantia fundamental. No inciso XXVII é assegurado aos autores o direito exclusivo de utilização, publicação ou reprodução de suas obras, sendo este transmissível aos herdeiros pelo tempo que a lei fixar.<sup>48</sup> Também, em seu inciso XXVIII, nossa Carta Magna assegura em seu texto:

---

<sup>48</sup> Art. 41 da Lei 9.610/1998:.. “Os direitos patrimoniais do autor perduram por setenta anos contados de 1º de janeiro do ano subsequente ao de seu falecimento, obedecida a ordem sucessória da lei civil.”

- a) a proteção às participações individuais em obras coletivas e à reprodução da imagem e voz humanas, inclusive nas atividades desportivas;
- b) o direito de fiscalização do aproveitamento econômico das obras que criarem ou de que participarem aos criadores, aos intérpretes e às respectivas representações sindicais e associativas.

É, ainda, garantido o direito à função social da propriedade pelo art. 170, no capítulo reservado ao tratamento dos princípios gerais da atividade econômica. Funda-se, este direito, na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, pretendendo assegurar ao cidadão a existência digna.

Está também prevista, pela Constituição Federal de 1988, a atuação do Estado em garantia ao pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, devendo este apoiar e incentivar a valorização e a difusão das manifestações culturais<sup>49</sup>. Ainda, em seu art. 216, define que constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Inclui neste grupo as formas de expressão, os modos de criar, viver e fazer, as criações científicas, artísticas e tecnológicas, bem como os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico<sup>50</sup>. Dessa forma, não há óbice, na Constituição Federal brasileira, à proteção ao direito à propriedade de formar restritiva, ou seja, não há qualquer sorte de exclusão no texto constitucional que justifique continuar a criação artística gastronômica completamente desprotegida.

---

<sup>49</sup> Art. 215. O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais.

<sup>50</sup> Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

A importância da tutela constitucional da propriedade intelectual do autor reside, principalmente, na proteção e incentivo às artes e à cultura pelo Estado, ainda que não detalhe em seu texto qual o critério definidor para arte. A compreensão dos fundamentos dos direitos morais e patrimoniais garantidos ao autor brasileiro encontra na Constituição Federal de 1988 ampla guarida, possibilitando ao legislador preencher as necessidades criadas com desenvolvimento do Direito e das artes através de Leis.

## CAPÍTULO III - DIREITO AUTORAL E GASTRONOMIA

### 3.1 Apontamentos sobre a gastronomia na história

“Todos los duelos con pan son menos.”  
(Miguel de Cervantes)

Brillat-Savarin define o assunto material da gastronomia como sendo “tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso.<sup>51</sup>”

Em seu estudo sobre o desenvolvimento da humanidade a partir do cozimento dos alimentos, Richard Wrangham cita o antropólogo James Frazer que ao examinar “relatos da ausência pré-histórica de fogo, descobriu serem todos cheios de fantasia, como a de que o fogo foi trazido por uma cacatua ou foi domesticado após ser descoberto nos genitais de uma mulher.<sup>52</sup>” Nas palavras de Wrangham, de acordo com Frazer, o controle do fogo e o ato de cozinhar são universais entre os seres humanos. Por sua essencialidade ao desenvolvimento humano, a gastronomia e a arte sempre andaram juntas e se confundiram, chegando a finalmente fundir-se em uma só.

### 3.2 Inclusão da gastronomia no campo da arte

“The discovery of a new dish confers more happiness on humanity, than the discovery of a new star.”  
(Anthelme Brillat-Savarin)

---

<sup>51</sup> BRILLAT-SAVARIN, Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989. p. 58.

<sup>52</sup> WRANGHAM, Richard. **Pegando Fogo**: por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010. p. 28.

A gastronomia, assim como outras expressões artísticas, nasce da pulsão de um indivíduo de exteriorizar suas mais íntimas vontades, anseios e subjetividades. Não há como reconhecer a pintura, a fotografia, as artes plásticas (entre diversos outros) como integrantes do exclusivo clube das categorias de expressão humana reconhecidas como arte e negar a esta antiga forma de expressão cultural sua matrícula nesta disputada classe. A turma da arte não está lotada, e deve emitir certificados de artistas a todos aqueles que ousem expressar suas idéias e caracteriza-las como tal.

Não obstante seja a receita culinária por alguns considerada uma concepção teórico-técnica da confecção de um prato<sup>53</sup>, não merecendo estas regras proteção autoral alguma e, conseqüentemente, impossibilitando seu autor de impedir ou autorizar sua aplicação àquele que a ela tenha acesso, há certa admissão por parte da doutrina em proteger sua forma externa da maneira exposta pelo autor. Ainda que de forma singela, trata-se de um pontapé inicial para ao menos proteger cópias servis ou disfarçadas da maneira em que o autor expõe sua técnica e regras de criação.

Antônio Chaves discorre sobre a importância da criatividade como fundamento do direito de autor e, em suas palavras:

“Liberdade de criação e de expressão significa em primeiro lugar para o autor inteira liberdade na investigação e na comunicação pública das suas experiências, ideias e sentimentos, concretizados numa obra - o que representa ser-lhe dada possibilidade de desenvolver a sua personalidade artística e científica<sup>54</sup>”.

Cobrar dos ditos artistas que restrinjam sua atuação em campos que sequer são delimitados pois, apenas exemplificativos, da área abrangida pela arte é impedir o desenvolvimento da própria expressão artística.

Em 1825, Brillat-Savarin, primeiro crítico gastronômico do qual se tem notícia, “criou” o que Henrique Rentería chamaria de “uma arte completa<sup>55</sup>” ao criticar comida de forma paralela ao que se fazia com as demais áreas culturais. Seu brilhante livro “A Fisiologia do Gosto”, escrito no ano anterior à sua morte, consagrou

---

<sup>53</sup> MANSO, Eduardo Vieira. **A informática e os direitos intelectuais**. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1985. p. 5.

<sup>54</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p. 78.

<sup>55</sup> RENTERÍA, Henrique. Introdução In: Brillat-Savarin, Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989. p. 9.



o autor francês como clássico fundamental à compreensão do gosto pela arte do gosto.

Nas últimas duas décadas a chamada “gastronomia molecular” (ou gastroquímica, para os desafetos) tomou forma e despontou justamente por proporcionar experiências sensoriais diferentes às comumente encaradas numa mesa de jantar por uma família tradicional. Enquanto o julgamento de valor deste tipo de inovação não nos interessa neste momento, os grandes expoentes deste movimento impressionam e fascinam aqueles que se dispõem a colocar sua arte à prova de suas papilas gustativas, bem como da junção de todos os outros sentidos (pois a gastronomia é, sem dúvida, a arte que mais exige dos sentidos humanos).

Obviamente sua versão molecular não foi a única que despontou, tornando cada vez mais a apreciação gastronômica mais próxima da apreciação de uma pintura ou obra cinematográfica. Nos tempos atuais não parece haver contestação de que gastronomia é uma forma de arte refinada, relativamente acessível e em constante recriação, tal qual o que acontece com as artes plásticas e outras expressões. Nesse sentido, não parece haver qualquer forma de embargo à denominação destes Chefs como artistas, como criadores, como autores. Pois, ““*autoria*” na acepção que aqui interessa é a condição de gerar: um filho, um pleito, um crime, uma obra literária, científica ou artística<sup>56</sup>.”

Acusados de segregacionistas e de se preocuparem mais com a apresentação visual de seus pratos do que com os valores tradicionais, alguns desses Chefs, como o espanhol Ferran Adrià (El Bulli), Heston Blumenthal (Fat Duck), Thomas Keller (French Laundry e Per Se) se uniram ao jornalista do The Observer, Harold McGee para redigir a seguinte “Declaração sobre a Nova Cozinha”:

“The world of food has changed a great deal in modern times. Change has come especially fast over the last decade. Along with many other developments, a new approach to cooking has emerged in restaurants around the globe, including our own. We feel that this approach has been widely misunderstood, both outside and inside our profession. Certain aspects of it are overemphasized and sensationalized, while others are ignored. We believe that this is an important time in the history of cooking, and wish to clarify the principles and thoughts that actually guide us. We hope that this statement will be useful to all people with an interest in food, but especially to our younger colleagues, the new generations of food professionals.

---

<sup>56</sup> CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995. p. 79.

1. Three basic principles guide our cooking: excellence, openness, and integrity.

We are motivated above all by an aspiration to excellence. We wish to work with ingredients of the finest quality, and to realize the full potential of the food we choose to prepare, whether it is a single shot of espresso or a multicourse tasting menu.

We believe that today and in the future, a commitment to excellence requires openness to all resources that can help us give pleasure and meaning to people through the medium of food. In the past, cooks and their dishes were constrained by many factors: the limited availability of ingredients and ways of transforming them, limited understanding of cooking processes, and the necessarily narrow definitions and expectations embodied in local tradition. Today there are many fewer constraints, and tremendous potential for the progress of our craft. We can choose from the entire planet's ingredients, cooking methods, and traditions, and draw on all of human knowledge, to explore what it is possible to do with food and the experience of eating. This is not a new idea, but a new opportunity. Nearly two centuries ago, Brillat-Savarin wrote that 'the discovery of a new dish does more for human happiness than the discovery of a new star.'

Paramount in everything we do is integrity. Our beliefs and commitments are sincere and do not follow the latest trend.

2. Our cooking values tradition, builds on it, and along with tradition is part of the ongoing evolution of our craft.

The world's culinary traditions are collective, cumulative inventions, a heritage created by hundreds of generations of cooks. Tradition is the base which all cooks who aspire to excellence must know and master. Our open approach builds on the best that tradition has to offer.

As with everything in life, our craft evolves, and has done so from the moment when man first realized the powers of fire. We embrace this natural process of evolution and aspire to influence it. We respect our rich history and at the same time attempt to play a small part in the history of tomorrow.

3. We embrace innovation - new ingredients, techniques, appliances, information, and ideas - whenever it can make a real contribution to our cooking.

We do not pursue novelty for its own sake. We may use modern thickeners, sugar substitutes, enzymes, liquid nitrogen, sous-vide, dehydration, and other nontraditional means, but these do not define our cooking. They are a few of the many tools that we are fortunate to have available as we strive to make delicious and stimulating dishes.

Similarly, the disciplines of food chemistry and food technology are valuable sources of information and ideas for all cooks. Even the most straightforward traditional preparation can be strengthened by an understanding of its ingredients and methods, and chemists have been helping cooks for hundreds of years. The fashionable term "molecular gastronomy" was introduced relatively recently, in 1992, to name a particular academic workshop for scientists and chefs on the basic food chemistry of traditional dishes. That workshop did not influence our approach, and the term "molecular gastronomy" does not describe our cooking, or indeed any style of cooking.

4. We believe that cooking can affect people in profound ways, and that a spirit of collaboration and sharing is essential to true progress in developing this potential.

The act of eating engages all the senses as well as the mind. Preparing and serving food could therefore be the most complex and comprehensive of the performing arts. To explore the full expressive potential of food and cooking, we collaborate with scientists, from food chemists to psychologists, with artisans and artists (from all walks of the performing arts), architects, designers, industrial engineers. We also believe in the importance of collaboration and generosity among cooks: a readiness to share ideas and information, together with full acknowledgment of those who invent new techniques and dishes.<sup>57</sup>

Estes quatro renomados chefs definem a criação na cozinha como uma forma de arte derivativa quando afirmam que suas tradições são coletivas e cumulativas, resultantes de eras de acumulação criativa de gerações de cozinheiros. Entretanto, a Associação Internacional de Profissionais da Culinária, em seu código ético, determina que no caso de cópia, esta não deve ser feita com fins lucrativos, devendo o autor ser reconhecido, como forma de proteger justamente a política de “dividir” na indústria. Ou seja, como todo direito corresponde a uma correlata obrigação, deve o direito autoral de terceiros ser respeitado, de forma a garantir o desenvolvimento da arte dentro de mínimos padrões éticos.

Hegarty e O'Mahony, em 2001, publicaram esclarecedor artigo na edição de Março de 2001 do periódico *International Journal of Hospitality Management*. Entitulado “Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living”, procura enquadrar a gastronomia como categoria inclusa nas belas artes. Nas palavras dos autores em seu *abstract*:

“The culture of a society is manifest in a variety of ways, in its art, language and literature, music, and in all forms of religious and secular ritual. Cultural expression, however, whilst being a powerful factor in the definition and development of the human species, is not always vital in the utilitarian sense. Rather, it can be regarded as a group of activities usually referred to as “art for living”, which provides substance, meaning, continuity and value to living in a particular social grouping. This paper argues that gastronomy, the selection, preparation, presentation and participation with culinary and gastronomic aspects of food, falls squarely into this category of ‘fine art activity’ since most societies seek to differentiate their food preparation into either the purely utilitarian or the highly developed and stylised methods of presentation and participation which, in many instances, are not designed for consumption merely, but also for status, ritualistic and aesthetic purposes.<sup>58</sup>”

---

<sup>57</sup> MCGEE, Harold. Statement on the new cookery. **The observer**, 10 novembro 2006. Disponível em <<http://www.guardian.co.uk/uk/2006/dec/10/foodanddrink.obsfoodmonthly>>. Acesso em 20/08/2011.

<sup>58</sup> HEGARTY, Joseph A.; O'MAHONY, G. Barry. Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. **International Journal of Hospitality Management**, 2001. p. 3-13.

### 3.3 Necessidade de proteção da gastronomia pela legislação interna

“A gastronomia governa a vida inteira do homem.”

(Anthelme Brillat-Savarin)

O direito tem a obrigação de acompanhar tutelar adequadamente a realidade e, com ela, a maior abrangência do campo da arte. Atualmente a legislação interna não prevê qualquer forma de proteção específica às criações artísticas gastronômicas. A necessidade de proteção a esta área representa provocação contemporânea, clamando pela atenção dos juristas à sua especificidade. No momento, o máximo que se pode fazer é dar nome à criação, mas a denominação não é de qualquer forma protegida, podendo qualquer pessoa alterá-la ou suprimi-la a seu bel prazer, deselegância e desonestidade.

É fundamental, para a comprovação de autoria perante terceiros, o registro da obra artística, bem como para a proteção dos direitos morais e patrimoniais inerentes à ela. A impossibilidade de registro acarreta em prejuízo não só ao autor, mas à própria memória cultural. Pela impossibilidade de, atualmente, ser registrada uma receita culinária, há a necessidade de debater a existência efetiva de furtos intelectuais neste âmbito e se a imitação das criações pode ser caracterizada como tal.

Allan Rocha de Souza, em “A Função Social do Direito Autoral”, discorre sobre o sistema protetivo autoral e seus limites, afirmando que “a interpretação mais adequada e a única juridicamente sustentável parece ser a extensiva quanto aos limites da proteção, suportando o Poder Judiciário, após instigação e ao final das contendas, o ônus de verificação da demonstração satisfatória da existência e relevância dos interesses coletivos apresentados nos casos concretos, podendo o Poder Judiciário apontar, emendando a legislação especial, o caráter extensivo da interpretação (...)”<sup>59</sup>.

---

<sup>59</sup> SOUZA, Allan Rocha de. **A função social dos direitos autorais**. Campos dos Goytacazes: Ed. Faculdade de Direito de Campos, 2006. p. 273-274.

Pedro Orlando, trata da simulação no direito autoral (aqui o faz no sentido de furto artístico) da seguinte forma:

“Ao se valer do trabalho alheio, o copista ou o plagiário dissimulado, por entre as citações de sua falsa ou aparente produção, outra coisa não faz além da simulação, por meio da qual procura dar notícia, aos que o lêem, de sua invulgar erudição, que ele faz crer, notadamente às pessoas de poucas letras, como sendo o trabalho (o livro, a monografia, a separata, etc.) de sua lavra, com o omitir o nome do autor, proscrevendo o uso de aspas ou qualquer outro sinal ou indicação que possa identificar a verdadeira fonte de suas citações, propositadamente enxertadas.<sup>60</sup>” Embora Orlando restrinja em sua fala o furto artístico ao sempre presente mundo literário, nos cabe reflexão a respeito aplicabilidade de seus dizeres à áreas conexas e, neste ínterim, às criações intelectuais e artísticas na gastronomia.

Luciana Fróes, colunista e crítica gastronômica do jornal carioca O Globo, publicou em 2009 no seu blog pequeno artigo intitulado de “Plágio na Cozinha<sup>61</sup>”. Neste, tece considerações sobre a cada vez mais comum prática entre restaurantes (não só cariocas) de roubo de receitas, espionagem e clonagem de pratos, atos estes que muitas vezes tem chegado aos bancos de nossas salas de audiência. Menciona o desconforto entre Chefs e donos de restaurantes ao descobrir que sua criações foram copiadas por outros e estão sendo servidas sem o devido crédito ou licença. Cita conversa que teve com Rogério Fasano (estrela do clã Fasano, dono de hotéis e restaurantes renomados) em que o brilhante empresário confessa ficar assustado com o número de antigos funcionários que abrem negócios próprios com ofertas nos cardápios praticamente idênticas aos de seus restaurantes.

Rogério Fasano, em entrevista à Revista Veja, conta sobre sua memória afetiva com relação a um famoso restaurante Francês (La Tour D’Argent, do falecido e estrelado Chef Claude Terrail) e o fato de ter inspirado os degraus do seu estabelecimento naquele, como forma de homenagem a seu ídolo. Obviamente não se refere somente a detalhes estruturais e arquitetônicos quando diferencia inspiração de plágio: “Mas são uma inspiração, não uma cópia. Cópia, eu acho o fim.

---

<sup>60</sup> ORLANDO, Pedro. **Direitos Autorais**: seu conceito, sua prática e respectivas garantias em face das Convenções Internacionais, da legislação federal e da jurisprudência dos tribunais. Brasília: Secretaria Especial de Editoração e Publicações do Senado Federal, 2004. p. 43.

<sup>61</sup> FROES, Luciana. Plágio na cozinha.. **O Globo**. Rio de Janeiro, 18 junho 2009. Disponível em <http://oglobo.globo.com/blogs/lucianafroes/posts/2009/06/18/plagio-na-cozinha-196665.asp>. Acesso em 15/05/2011.

Um restaurante não é um comedouro. Tem propriedade intelectual por trás. Copiar é menosprezar o trabalho de quem concebeu aquilo<sup>62</sup>”. Na mesma entrevista, intitulada de “O bom é ser clássico”, retoma o assunto da prática já citada por Fróes de ex-funcionários abrirem restaurantes idênticos em tudo e diz ficar orgulhoso por seu restaurante ser uma grande escola, embora acredite que estes antigos funcionários devam dar um toque pessoal aos seus negócios, bem como às suas criações na cozinha<sup>63</sup>.

Infelizmente vários ramos não balizam mais suas ações pelos valores da ética profissional, que deveria ser mais do que suficiente para impedir furtos da propriedade intelectual alheia ou pelo menos prezar pela identificação da paternidade da criação que está sendo reproduzida por outrem. Obviamente, a mudança de um ingrediente ou quantidade do produto utilizado em uma receita poderia inviabilizar ou dificultar qualquer forma de proteção formal de uma obra, entretanto, a necessidade dessa proteção (por mais difícil que possa parecer) aflora justamente da falta de caráter de inúmeros profissionais.

Em outro artigo de Luciana Fróes, Eduardo Cunha (chef da filial carioca da Brás Pizzaria) diz jamais ter se preocupado com cópias e acredita, inclusive, que elas possuem função específica: a de fazer nascer a tradição<sup>64</sup>. “A gente aprende, reproduz para outros e assim vai sucessivamente. Os grandes pintores fizeram isso e não estavam plagiando ninguém. Estavam apenas reproduzindo um estilo, uma escola. Com a culinária, acontece o mesmo - diz.” No texto, Danio Braga (Chef do Hotel Loccanda della Mimosa em Petrópolis) segue o mesmo raciocínio e deduz que “o que existem são tendências novas e segui-las não é cópia.” Entretanto, há de ser feita uma diferenciação entre tendência e cópia, segundo a Chef Silvana Bianchi (Quadrifoglio).

---

<sup>62</sup> OYAMA, Thaís. O bom é ser clássico: a estrela do clã que mudou o padrão da gastronomia brasileira critica os modismos na cozinha e diz por que alguns restaurantes morrem, enquanto outros nunca envelhecem. **Veja**. São Paulo, 6 janeiro 2010. Disponível em: <<http://veja.abril.com.br/060110/o-bom-ser-classico-p-015.shtml>>. Acesso em 13/05/11.

<sup>63</sup> OYAMA, Thaís. O bom é ser clássico: a estrela do clã que mudou o padrão da gastronomia brasileira critica os modismos na cozinha e diz por que alguns restaurantes morrem, enquanto outros nunca envelhecem. **Veja**. São Paulo, 6 janeiro 2010. Disponível em: <<http://veja.abril.com.br/060110/o-bom-ser-classico-p-015.shtml>>. Acesso em 13/05/11.

<sup>64</sup> FROES, Luciana. Aqui se cria e copia: a missão. **O Globo**. Rio de Janeiro, 18 junho 2007. Disponível em: <<http://oglobo.globo.com/blogs/lucianafroes/posts/2007/06/18/aqui-se-cria-copia-missao-62217.asp>>. Acesso em: 13/05/2011.

Enquanto tendência é entendida de forma subconsciente, de influência no indivíduo, a cópia nada mais representa do que forma consciente, descarada e inescrupulosa de reprodução cega. A cópia representa o atalho que desvia do difícil e tortuoso processo criativo pelo qual o verdadeiro criador teve que aventurar-se por. Nesse sentido coaduna matéria publicada 2008 na coluna de tendências do site Tribuna do Norte: “Acreditamos que não há mal nenhum em ter outro chef como referência. Isso acontece com frequência e a influência pode ser bem vinda, desde que seja dado o crédito ao autor.”<sup>65</sup>

Sempre em que se fala na criação de um novo direito à propriedade, ocorre a automática relação à exclusão que ela pode ocasionar. Entretanto, a proteção do direito de autor na gastronomia não proibiria o acesso à comida em geral, apenas tutelaria, principalmente, uma classe profissional atualmente desprotegida. A proteção aqui tratada abarcaria apenas trabalhos de cunho artístico, não afetando produtos alimentícios, apenas criações que destes partissem. Não haveria, dessa forma, qualquer sorte de influência na cozinha tradicional familiar, não estando esta inclusa no campo da inovação e, portanto, da arte.

### 3.4 Movimento internacional pela proteção intelectual da gastronomia

“Rien ne serait plus ennuyeux que de manger si Dieu n'en avait pas fait un plaisir ainsi qu'une nécessité”.  
(Voltaire)

Com a popularização da gastronomia, questões sobre como proteger a propriedade intelectual das obras deste ramo têm pululado por todo o mundo, seja em publicações voltadas ao Direito, seja em artigos voltados à hotelaria ou especificamente aos artistas do *métier*. Embora de difícil acesso, artigos voltados ao tema podem ser encontrados dos Estados Unidos da América à meca culinária, a França.

---

<sup>65</sup> Tendências: direitos autorais da comida. **Tribuna do Norte**. Natal, 2 novembro 2008. Disponível em: <<http://tribunadonorte.com.br/noticia/tendencias-direitos-autorais-da-comida/91743>>. Acesso em 13/05/2011.

No renomado Vanderbilt Journal, J. Austin Broussard<sup>66</sup>, ressalta a importância de, nos dias de hoje, a lei americana de copyright abarcar os pratos inovativos dos chefs como obras de autoria por se tratarem de verdadeiras obras de arte. Seu argumento provém do fato de que comer deixou de ser mera atividade superficial de subsistência para tornar-se um negócio e uma forma de expressão. As obras gastronômicas, até certo ponto juridicamente inofensivas, passaram a se revelar perigosas por sua alta exposição e valor, clamando por sua proteção. Branlard, inovador autor jurídico francês, dispõe que, se o cozinheiro é responsável pela sua produção, consequentemente pode reivindicar a autoria de sua obra<sup>67</sup>. Ainda que efêmeras, evolutivas e derivativas, há a expectativa de produção reiterada do prato, com fixação visual de sua apresentação e também de suas nuances e sabores.

Luiz Edson Fachin complementa a necessidade de reinvenção do direito ao dissertar que "integra a porosidade do jurídico a reconstrução contínua de conceitos e definições<sup>68</sup>". Dessa, forma, é evidente a necessidade de tutela jurídica do tema, por estarem as obras gastronômicas à mercê da utilização abusiva por terceiros enquanto não for reconstruído o conceito e a definição de obra de arte protegida.

---

<sup>66</sup> BROUSSARD, J. Austin. **An Intellectual Property Food Fight: why copyright law should embrace culinary innovation.** *Vanderbilt Journal of Entertainment and Technology*, 2007-2008. p. 691.

<sup>67</sup> BRANLARD, Jean-Paul. **Droit et Gastronomie: aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands.** Paris: Gualino Éditeur, 1999. p. 251.

<sup>68</sup> FACHIN, Luiz Edson. **Teoria Crítica do Direito Civil.** 2. ed. Rio de Janeiro: Renovar, 2003, p. 177.



## Conclusão

“A recipe has no soul, You, as the cook, must bring soul to the recipe.”

(Thomas Keller)

A possibilidade de proteção dos direitos do autor na gastronomia depende de mecanismos de controle que ainda não possuímos, pelo seu controle demonstrar-se de difícil execução.

A Lei de Direitos Autorais (9.610/1998), talvez não seja o instrumento mais adequado para tutelar direitos de propriedade intelectual na gastronomia. Entretanto, atualmente, diante da inexistência de qualquer outra forma de fazê-lo, pode ser aplicada de maneira a não deixar os Chefs e suas obras completamente desprotegidas, como atualmente encontram-se.

A necessidade de discussão nesta área demonstra tornar-se, a cada dia, mais necessária, ainda que sua proteção possa parecer praticamente impossível quando pensada em termos práticos. A identidade da obra e de seu autor merecem, do direito, maior atenção, deixando este de prender-se à conceitos e categorias ultrapassadas de arte para justificar sua falta de proteção.

Diante de demandas cada vez mais comuns ao direito, no que concerne às criações gastronômicas, comportaria a Lei de Direitos Autorais capacidade de satisfazer a mais imediatas necessidades, podendo tutelar os direitos morais e patrimoniais do autor de forma satisfatória, como proposto. Entretanto, fica clara a inevitável constatação de que exige maior atenção a preservação do direito moral, por serem de natureza pessoal e não estarem passíveis de renúncia, podendo serem reivindicados a qualquer momento. Somente será possível pensar em soluções para a proteção dos direitos patrimoniais após a compreensão pelos juristas de que há uma nova categoria de arte cujos direitos inerentes a ela devem ser tutelados, garantindo inicialmente a identificação para após haver a preocupação com o direito monetário.

A preservação dos direitos morais do autor na gastronomia incentiva e contribui com a valorização desta forma de arte, sem usurpar de outrem a possibilidade de se inspirar na criação alheia, apenas exigindo o reconhecimento da autoria. Por se tratar de direito e garantia fundamental, o direito do autor/cozinheiro merece o reconhecimento da doutrina e jurisprudência brasileiras, tornando possível a aplicação da Lei 9.610/1998 (Lei de Direitos Autorais) à casos e disputas que tenham por tema a discussão neste trabalho apresentada. A efetividade de tal possibilidade depende de aplicação prática, e esta clama por ser aplicada sem mais prejuízos, proporcionando ao autor na gastronomia igualdade quando comparado à outros artistas e criadores.

## REFERÊNCIAS

“El vientre gobierna la mente.”  
(Provérbio Espanhol)

AARON SCHARF. **Art and photography**. Harmondsworth, Penguin Books, 1974, p. 151.

ASCENSÃO, José de Oliveira. **Direito Autoral**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Renovar, 1997.

BARBOSA, Denis Borges. **Uma Introdução à Propriedade Intelectual**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2003.

BITTAR, Carlos Alberto. **Contornos atuais do direito do autor**. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1992.

BOURDAIN, Anthony. **Cozinha Confidencial**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BOURDAIN, Anthony. **Em Busca do Prato Perfeito**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

BOURDAIN, Anthony. **Maus Bocados**: cortes variados, guarnições, sobras e ossos aproveitáveis. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

BRANLARD, Jean-Paul. **Droit et Gastronomie**: aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands. Paris: Gualino Éditeur, 1999.

BRANLARD, Jean Paul. **La Gastronomie**: une approche juridique. Paris: Eska, 2010.

BRILLAT-SAVARIN, Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BROUSSARD, J. Austin. **An Intellectual Property Food Fight**: why copyright law should embrace culinary innovation. **Vanderbilt Journal of Entertainment and Technology**, 2007-2008.

CHAVES, Antônio. **Criador da Obra Intelectual**. São Paulo: LTr, 1995.

DINIZ, Maria Helena. **Curso de Direito Civil Brasileiro**, 25ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

DINIZ, Maria Helena. **Dicionário Jurídico Universitário**. São Paulo: Saraiva, 2010.

DUARTE, Eliane Cordeiro de Vasconcellos Garcia; PEREIRA, Edmeire Cristina. **Direito Autoral**: perguntas e respostas. Curitiba: UFPR, 2009.

FACHIN, Luiz Edson. **Teoria Crítica do Direito Civil**. 2. ed. Rio de Janeiro: Renovar, 2003, p. 177.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **O Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa**, 3ª Ed. São Paulo: Editora Nova Fronteira, 1999.

HEGARTY, Joseph A.; O'MAHONY, G. Barry. **Gastronomy**: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. **International Journal of Hospitality Management**, v. 20, n. 1, p. 3-13, March 2001.

MANSO, Eduardo Vieira. **A informática e os direitos intelectuais**. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1985.

MIRANDA, Pontes de. **Tratado de Direito Privado**, 4ª Ed. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1983. Tomo XVI.

MIRANDA, Pontes de. **Tratado de Direito Privado**, 4ª Ed. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1983. Tomo XVII.

NAZO, Georgette N. (Coord.). **A tutela jurídica do direito de autor**. São Paulo: Saraiva, 1991.

NEGRÃO, Theotônio. **Código Civil e Legislação civil em vigor**. 21ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

ORLANDO, Pedro. **Direitos Autorais**: seu conceito, sua prática e respectivas garantias em face das Convenções Internacionais, da legislação federal e da

jurisprudência dos tribunais. Brasília: Secretaria Especial de Editoração e Publicações do Senado Federal, 2004.

RENTERÍA, Henrique. Introdução In: Brillat-Savarin, Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

SOUZA, Allan Rocha de. **A função social dos direitos autorais**. Campos dos Goytacazes: Ed. Faculdade de Direito de Campos, 2006.

STAUT JÚNIOR, Sérgio Said. **Direitos Autorais**: entre as relações sociais e as relações jurídicas. Curitiba: Moinho do Verbo, 2006.

WRANGHAM, Richard. **Pegando Fogo**: por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

#### Legislação:

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, Senado, 1988.

BRASIL. Lei 9.610/1998 de 19 de fevereiro de 1998. Lei de Direitos Autorais. Brasília, DF, Senado, 1998.

#### Sites visitados:

- <http://tribunadonorte.com.br/noticia/tendencias-direitos-autorais-da-comida/91743>

- <http://veja.abril.com.br/060110/o-bom-ser-classico-p-015.shtml>

- <http://oglobo.globo.com/blogs/lucianafroes/posts/2007/06/18/aqui-se-cria-copia-missao-62217.asp>

- <http://oglobo.globo.com/blogs/lucianafroes/posts/2009/06/18/plagio-na-cozinha-196665.asp>

- <http://www.guardian.co.uk/uk/2006/dec/10/foodanddrink.obsfoodmonthly>

- <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=autor&CP=21506&typeToSearchRadio=exactly&pagRadio=50>
- [www.cultura.gov.br/site/wp-content/uploads/2008/02/cv\\_berna.pdf](http://www.cultura.gov.br/site/wp-content/uploads/2008/02/cv_berna.pdf)
- [www.ecad.org.br/viewcontroller/publico/conteudo.aspx?codigo=48](http://www.ecad.org.br/viewcontroller/publico/conteudo.aspx?codigo=48)
- [www.assim.org.br/2008/09/direitos-autorais\\_6976.html](http://www.assim.org.br/2008/09/direitos-autorais_6976.html)
- <http://hiperficie.wordpress.com/2010/01/06/historico-dos-direitos-autorais-no-brasil/>
- <http://www.cultura.gov.br/site/2008/01/30/legislacao-nacional-pertinente-ao-tema-“direito-autoral”/>

I eat merely to put food out of my mind.  
(N.F. Simpson)